

LES CLASSIQUES

MILLÉSIME 2006

BLANC DE BLANCS

BRUT

Collector



Disponible en :  
magnum 150cl

### Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Chardonnay (Côte des Blancs)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Vieillessement** : 15 ans
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 5g/L (+/- 1g)

### Vendange 2006

Une campagne éprouvante pour un résultat agréablement surprenant.

### Dégustation

Au nez, des arômes de fleurs séchées, de fruits secs comme l'abricot, des notes légèrement briochées et des odeurs chocolatées.

De la tonicité, du charnu et de la plénitude en bouche. Longue finale sur des notes minérales.

**Arômes clés** : agrumes confits, zeste de citron, cacao

**Sensations** : longueur en bouche, finesse, caractère juteux du pamplemousse

**Accords** : ris de veau, St Jacques, turbot, poire rôtie...

**Conseil** : servir à 8-12°C

### Nos engagements

- 🌿 Viticulture durable en Champagne
- 📄 Vignes âgées de 15 ans minimum
- 🍇 Premier jus de presse
- 🍷 Dosage en soufre minimisé (jetting)
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

Magnum avec caisse bois



CHAMPAGNE-DEVAUX.FR  
+33.(0)3.25.38.30.65  
contact@champagne-devaux.fr